Palo cortado un Jerez diferente

20/01/2017



¿Han oído hablar del **palo cortado**?, posiblemente la respuesta sea no. En las líneas que me permite el presente artículo quiero darles a conocer este tipo de vino, desconocido para casi todos, pero una joya para los

que apreciamos el mundo de la enología.

El **palo cortado** lo debemos de encuadrar en el grupo de los vinos olorosos. Existen sobre él numerosos comentarios y un aura que lo hace hasta misterioso, me atrevería a decir que casi lo transforman en una leyenda urbana para los que no están iniciados en la enología. Hasta el Consejo Regulador define al **Palo cortado** como un "vino de gran complejidad que conjuga la delicadeza aromática del amontillado y la corpulencia en el paladar del oloroso". Otros comentan que se trata de un vino a extinguir. Mi modesta opinión después de haber visto, leído y analizado numerosas referencias y comentarios es que el vino **palo cortado** ha tenido, tiene y tendrá una larga vida, el mayor problema radica en su producción que es muy pequeña, porque tenemos que considerar que los vinos jóvenes que se utilizan para su elaboración se dan en una proporción bastante baja.

Gran parte de lo que se produce se exporta casi mayoritariamente al extranjero, países como el Reino Unido y Francia aparecen entre sus destinos más conocidos.

Nuestro país cuenta con una clientela que los aprecia, pero debo de reconocer que debido a su precio se trata de un vino prohibido para muchos bolsillos.

Son los vinos jóvenes los que alimentan las criaderas de estos vinos, los catadores la identifican en la llamada "segunda clasificación", cuando se finaliza esa fase previa a la crianza y que es conocida con el nombre de sobretablas, siempre tratados entre las botas que conforman la añada inicial y que se clasifican como vinos con una vocación clara para llegar a ser finos.

La primera se produce en la clasificación de los mostos, la cual se realiza cuando finaliza la fermentación alcohólica. Posteriormente y cuando el vino se ha clasificado de forma natural se puede observar cómo surge la levadura de flor en su superficie.

Conforme se ha ido evolucionando hasta la actualidad, en que la fermentación se hace en grandes depósitos de acero inoxidable, donde el catador clasifica lotes de grandes proporciones, debo de recordar que sus antecesores realizaban esta actividad bota a bota.

Para lograr una clasificación final, el catador debe de ir separando los vinos aderezados para **fino** (/) y los que considera para **olorosos** (o)(//) debido a las características de cuerpo y estructura. Los primero se alcoholizan a 15% vol. La cual logra envejecer mediante una crianza biológica, por el contrario los segundos se alcoholizan a 17% vol. Y su envejecimiento impide el desarrollo de las levaduras que forman el velo en flor.
Los alcoholizados a 15% vol. son clasificados nuevamente tras un año aproximadamente, tiempo en que su personalidad se manifiesta. Según el tipo de sobretablas adquiridas por los diferentes tipos de vinos, se seleccionan aquellas sobretablas que han desarrollado gordura, siguen siendo muy limpios, pero han perdido cierto velo de flor se marcaran con un trazo horizontal sobre la marca previa (/) y se les denominará **palo cortado.** Según su limpieza y gordura pueden ser clasificados como dos, tres y hasta cuatro **palos cortados**.

Por la complejidad de esta rareza de vino he tratado por todos los medios de simplificar al máximo el contenido del presente artículo, omitiendo una gran cantidad de datos, pero siempre intentando hacerles llegar los conocimientos esenciales para tener una idea aproximada de lo que son los **vinos de palo**.